



Gnocchi mit grünem Spargel und Walnuss

würzig-fein mit Salbei und Käse



30-40min



3-4 Personen

Mmmh, hier kommt ein richtiger Frühlingskracher! Frischer grüner Spargel und aromatischer Lauch werden im Ofen gebacken, während Knoblauch, Walnüsse und Salbeiblätter in der Pfanne schmurgeln. Schließlich wird alles mit fluffig-weichen Gnocchi vermengt und mit Käse dekoriert. Das sieht nicht nur frühlingshaft frisch aus, das duftet auch wahrhaft verführerisch - na, und schmecken tut's erst recht! Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g grüner Spargel
- 2 Stangen Lauch
- 2 rote Zwiebeln
- 1kg Gnocchi ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Salbei
- 50g Walnusskerne ¹⁵
- 2 Stückchen Hartkäse ^{3,7}

Was du zu Hause benötigst

- 90g Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Sparschäler
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Nüsse (15).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 38.6g,
Kohlenhydrate 96.3g, Eiweiß 23.5g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Spargel** in ca. 5cm lange Stücke schneiden. Den **Lauch** längs halbieren und quer in ca. 1cm dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in 1-2cm breite Streifen schneiden.



2. Gemüse backen

Das **Gemüse** mit 2EL Olivenöl, 1TL Salz und 1 Prise Pfeffer auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech vermengen und im Ofen in 16-20Min. goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden. **Tipp:** Ggf. zwei Backbleche verwenden und nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



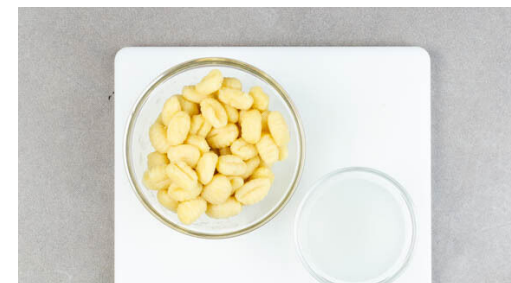
4. Sauce vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Den **Salbei** von den Stängeln zupfen. 90g Butter in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Den **Knoblauch** und die **Walnüsse** hinzufügen und 3-4Min. anbraten, bis der **Knoblauch** goldbraun ist, dabei regelmäßig umrühren.



5. Sauce fertigstellen

Die **Salbeiblätter** in die Pfanne geben und 2-3Min. unter Rühren mitbraten, bis der **Salbei** an den Rändern knusprig wird. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Sauce** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer verfeinern. Die **Gnocchi** mit der **Sauce** und **1-2EL Kochwasser** im Topf vermengen, bis alles gleichmäßig bedeckt ist.



3. Gnocchi kochen

In einem großen Topf ausreichend gesalzenes Wasser für die **Gnocchi** zum Kochen bringen. Die **Gnocchi** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen lassen, bis sie gar sind und an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Tasse etwas **Kochwasser** abschöpfen, dann die **Gnocchi** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Zurück in den Topf geben und abgedeckt warm halten.



6. Gnocchi vermengen

Den **Käse** mit einem Sparschäler in feine Scheiben hobeln. Das **Gemüse** vorsichtig mit den **Gnocchi** im Topf vermengen und ggf. löffelweise **Kochwasser** hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die **Gnocchi** mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf tiefe Teller verteilen und mit dem **Käse** garniert servieren.